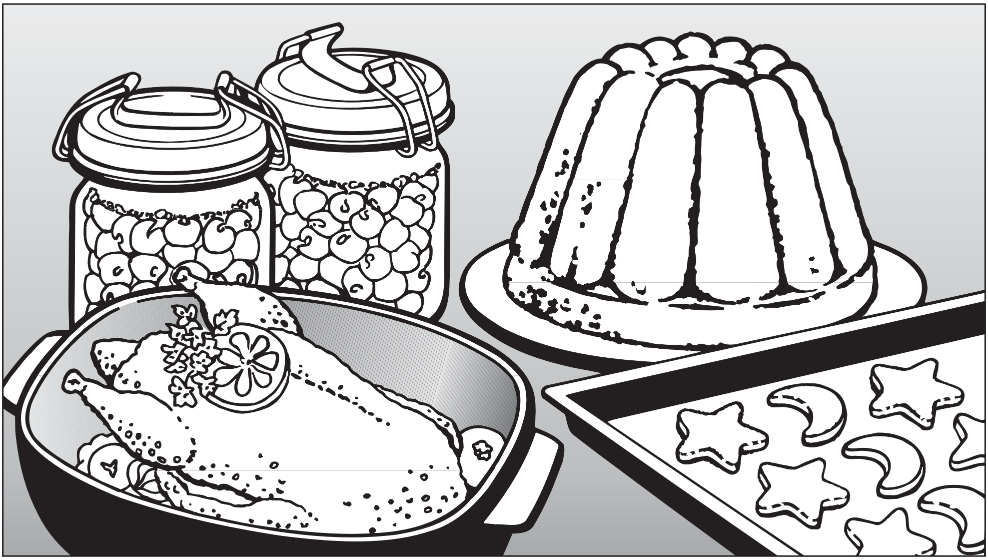
取扱説明書



オーブン
H 4260 B KAT

事故および本機の損傷を防止するため、本機を設置するときや初めてご使用になる前に、この取扱説明書を必ずお読みください。

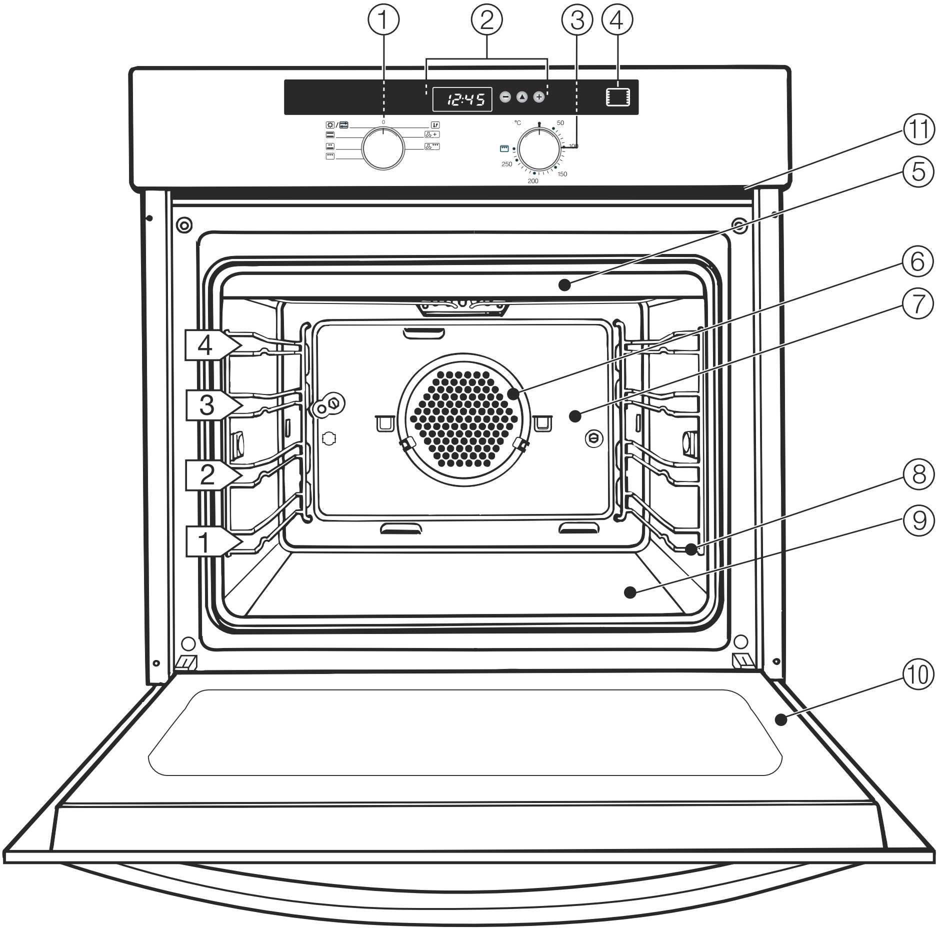
J

M.−Nr. 06 264 860

目次

目次

オーブンについて



操作パネル

① 調理モード選択スイッチ
② 時計 / タイマーボタン ⊖、⊛、⊕
③ 温度切換スイッチ *
④ ヒーター表示ランプ

オーブン庫内

⑤ グリル・上部ヒーター（触媒ほうろう加工カバープレート付）
⑥ ファン吸気口＋コンベクションヒーター
⑦ 棚触媒ほうろう加工（後壁）
⑧ 棚受け ×４段 1 2 3 4
⑨ 下部ヒーター
⑩ オーブンドア
⑪ 排気口

装備

オーブンコントローラー

時間表示つきのコントローラーは、調理モードに設定する以外に

- 時間表示
- タイマー
- タイマーによる調理プログラムの自動 ON/OFF

も可能です（設定は変更できます）。

蒸気冷却システム

オーブンのスイッチを入れると、冷却ファンが自動的に作動します。冷却ファンにより、庫内からの高温の蒸気が庫外の冷気と混合され冷却された後、オーブンドアと操作パネルの間にある排気口（p.4 ⑪）を通って室内に出されます。
庫内や操作パネル、オーブンの外部ケースユニットが結露しないよう、オーブンのスイッチを切った後も、冷却ファンはしばらく運転を続けます。庫内の温度が十分に下がると、冷却ファンのスイッチは自動的に切れます。

PerfectClean 加工面

次の各部の表面には、PerfectClean ほうろう加工が施されています。

- オーブン庫内（側面・下部）
- 棚受け
- 天パン
- グリルパン
- 焼き網

PerfectClean ほうろう加工された表面は、汚れがこびり付きにくく、定期的に掃除を行うことにより、通常のほうろう加工よりも汚れが落としやすくなります。
詳細については「掃除とお手入れ」の項を参照してください。

触媒ほうろう加工面

後壁と上部カバープレートには、ダークグレーの触媒ほうろう被覆が施されています。オーブン内が非常に高温になると、加工面に付いた油や脂肪の汚れが燃え尽きるようになっています。

これにより、庫内の手が届きにくい箇所の掃除が楽になります。詳細については「掃除とお手入れ」の項を参照してください。

キャタライザー

このオーブンでは、蒸気冷却系統内にキャタライザーが組み込まれています。

キャタライザーは、排出される蒸気から油脂をろ過し、調理臭を低減します。

調理モードを選択すると、キャタライザーは自動的に作動します。

格納式スイッチ

各スイッチは、0 に設定されているときは格納できます。
スイッチを押すと、前に飛び出した状態または格納された状態になります。

0 に設定されていないときに、スイッチを押さないでください。故障する恐れがあります。

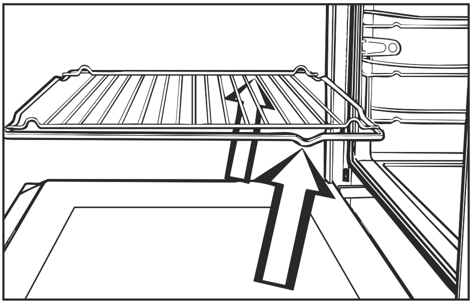
付属品

オーブンには次の付属品が同梱されています。

付属品およびその他のアクセサリー品は、お買い上げいただいたミーレ販売代理店でお求めになれます。

天パン、グリルパン、焼き網、ピザプレート

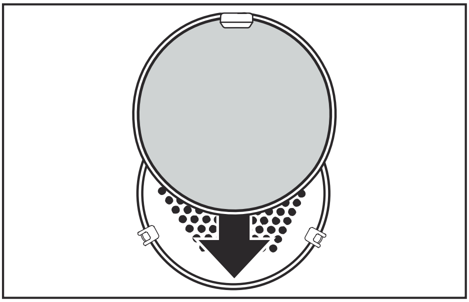
天パン、グリルパン、焼き網には、出し入れ時に全体がずり落ちないように、ストッパーが付いています。



天パンやグリルパン、焼き網を差し込むときは、ストッパーが必ずオーブンの後側にくるようにしてください（上図参照）。

ローストフィルター

脂肪の多い食品を調理するときや、食品から油がはねそうなときは、ファンの前部にローストフィルターを取り付けてください。



空気の流れによって分離された油滴がローストフィルターに補足されます。庫内や後壁の裏側を清潔に保つことができます。

ベーキングの際はローストフィルターを使用しないでください。調理時間が長くなり、焼き色にむらができます。

EN50304に基づくエネルギー効率性評価について

本製品は、ヨーロッパ標準規格 EN 50304 において、エネルギー効率性能（低速加熱時）で評価 **A** を獲得しています。

梱包材の処分

輸送時の保護用の詰物には、廃棄する際に環境への影響が少ない材質が使用されており、リサイクルすることができます。

プラスチックの包装や袋は確実に安全に処分し、乳幼児に近づけないでください。窒息する恐れがあります。

これらの部材は、可能な限りリサイクルするようにしてください。

使用済み機器の廃棄処分

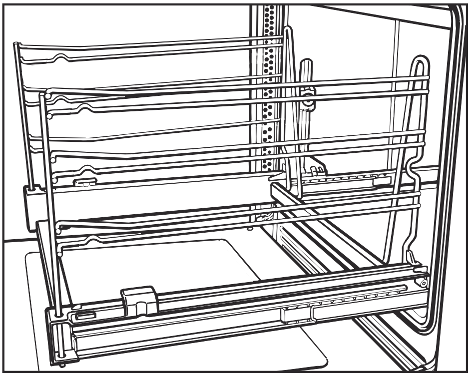
使用済みの機器には再生利用やリサイクル可能な材料が含まれています。機器を廃棄する前に、お住まいの地域のリサイクル制度について、販売店、各地のごみ収集センター、廃品処理業者にお問い合わせください。

処分前の保管中は、お子様への危険がないようにご注意ください。「安全上のご注意」の該当する指示を参照してください。

使用済みの器具を処分する前には、スイッチを切り、電源から外してください。プラグは切り離して、使えないようにしてください。さらに電源コードの本体側の根元を切断して、誤って使用することがないようにしてください。この作業は必ず有資格者が行ってください。

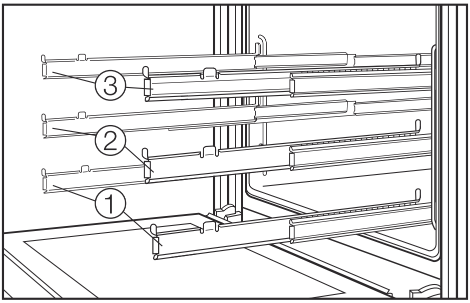
オプション

テレスコープラック（引き出し式レール）



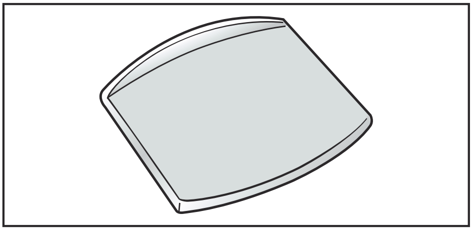
4段式テレスコープラックは、オーブンから完全に引き出すことができ、調理全体の様子がよくわかります。

プルアウトラック



テレスコープ棚受けは３段式です。
各棚は別々にオーブンから完全に引き出すことができるため、調理全体の様子がよくわかります。

ベーキングストーン（木製スパチュラ付）

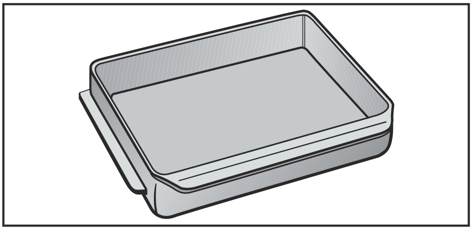


ベーキングストーンは、ピザやキッシュ、パン、ロールパン、塩味の効いたスナックなど、底をしっかりと焼きたい料理に理想的です。

ベーキングストーンは、保温性に富む耐火れんが製で、釉薬がかけられています。直接焼き網の上に乗せて使用します。

ベーキングストーンに食品を置いたり、取り出したりするための木製のスパチュラが付属しています。

ベーキングディッシュ



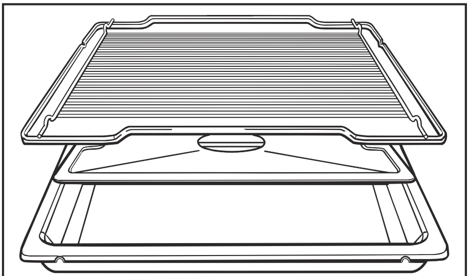
ベーキングディッシュは、棚受けに直接置くことができます。天パンと同じように、ストッパーが付いているため、引き出し過ぎることがありません。
表面はテフロン加工仕上げになっています。

2 サイズご用意しています。

幅×深さ×高さ＝　38 × 22 × 8.6 cm
　　　　　　　　8-10 人用
幅×深さ×高さ＝　38 × 35 × 8.6 cm
　　　　　　　　16-20 人用

ふたは別売となります。

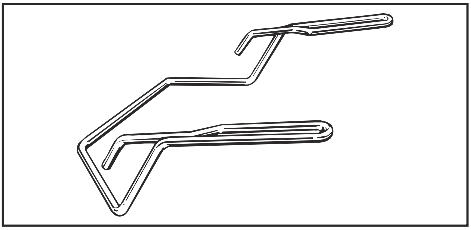
飛散防止天パン

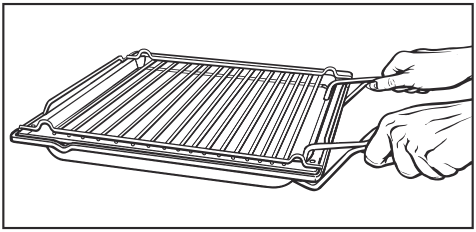


飛散防止天パンは、グリルまたはローストするときに、深さがあるグリルパンの内側に敷きます。

調理中の材料から出る汁は、飛散防止天パンの下に溜まります。このため、汁が飛び散ってオーブンが汚れることがありません。集まった汁を使って、グレービーやソースを作ることができます。

ホルダー





焼き網、天パン、グリルパンをオーブンに出し入れするのに便利です。上側の先のとがった部分（2か所）を焼き網、天パン、またはパンに引っかけ、U字型のサポートを下側に入れます。

安全上のご注意

警　告

この表示を無視して、誤った取扱いをすると、人が死亡または重傷を負う可能性が想定される内容を示しています。

注　意

この表示を無視して、誤った取扱いをすると、人が傷害を負う可能性及び物的損害のみの発生が想定される内容を示しています。

ここに示した注意事項は製品を安全にお使いいただき、あなたや他の人々への危害や損害を未然に防止するため色々な絵表示を使用しています。内容をよく理解してから本文をお読みください。

一般的に重要な注意事項

潜在的な危険・警告・注意

感電注意

機器に損害を与える可能性のある場合

発火注意

高温注意

禁止行為

分解禁止

電源プラグに関する注意

水場、湿気の多い場所での使用禁止

警　告

本機を設置する前に、損傷がないかチェックしてください。損傷の見られる電気オーブンは設置、使用をしないでください。誤った設置や接続による損傷については製造者責任を負いません。

必ずアースを取り付けてください。
故障や漏電の時に感電する恐れがあります。（電気工事士の有資格者が第3種接地工事をするよう法令で定められています。）

電気工事はすべて電気工事設備基準に準じて行ってください。

本機は現行の安全基準に準じて製造されています。修理技術者以外の方による修理、改造、分解は行わないでください。これによるいかなる損害も製造業者は責任を負いません。修理が必要な場合は販売店またはミーレ指定サービス店にご連絡ください。

湿気の多い場所には設置しないでください。（感電・火災・故障・変型の恐れがあります。）

お手入れの際は、必ず電源プラグをコンセントから抜いてください。また濡れた手で抜き差しをしないでください。（感電やけがをすることがあります。）

お手入れの際などに、本体各部に水をかけないでください。
ショート・感電の恐れがあります。

⚠ 警　告

本機は、該当するすべての法的な安全要件に適合しています。ただし、正しくお使いにならなければ、人的傷害または物的損害の危険を招く場合があります。

事故および本機の損傷や故障を防止するため、本機を設置するときや初めてご使用になる前に、この取扱説明書をよくお読みください。本書には、本機を正しく安全にお使いいただくための注意事項と、本機の設置、操作、お手入れに関する重要な情報が記載されています。

これらの説明書は大切に保管し、本機を譲渡する場合は必ず本書を添付してください。

正しい使用方法

本機は家庭での食品調理、時にベーキング、ロースト、解凍、煮込み、果物などの乾燥やグリルを目的としています。
本機をその他の目的で使用する場合は、所有者の責任において実施してください。ただし、事故や損傷を招く危険性があります。不適切な用途または操作による損傷や故障は、保証対象外となり、このために生じる被害や損害の製造者責任は負いません。

⚠ 警　告

本機はおもちゃではありません。けがの危険を防止するため、お子様がオーブンの周囲で遊んだり、オーブンおよびスイッチ類を触ったりすることのないようご注意ください。お子様や介護を要する方がオーブンを使用する場合は、安全にお使いになれるよう周囲の方が十分ご配慮ください。
大きなお子様が 1 人でオーブンを使う場合は、オーブンの操作方法を明確に説明し、誤った使用による危険を理解していることを確認してください。

設置およびメンテナンスの注意

本機の電源プラグをコンセントに差し込む前に、ご使用の電圧および周波数が銘板シールに記された仕様に適合しているか確認してください。一致していない場合は、オーブンが損傷する恐れがあります。不明な点がある場合は、有資格者にご相談ください。

本機の電気系統についての安全が保障されるためには、各地域の規格に準拠した有効な接地（アース）機構と本機との間に、導通が確保されていなければなりません。これは製品を安全にお使いいただくための基本条件であり、資格のある電気工事事業者によって、この条件が満たされているかどうかを定期的にチェックすることも重要です。
不適切な接地工事による問題（感電事故など）は、保証対象外となり、このために生じる被害や損害の製造者責任は負いません。

安全上のご注意

警　告

すべての設置作業および修理は、国および地方自治体の安全基準に従って、有資格者が行わなければなりません。無資格者による修理などは危険です。正規の修理技術者以外のよる作業によって生じた損害は保証対象外となり、このために生じる被害や損害の製造者責任は負いません。

本機の設置や修理、点検に際しては、必ず電源が完全に遮断されていることを確認してください。本機が電源から完全に遮断されるのは次の場合のみです。

– ブレーカ（ヒューズ）が切られた場合

– ねじ込みヒューズが外された場合（使用している国のみ）

– 断路器でスイッチをオフにした場合

お手入れや修理作業が完了したことを確認するまで、給電しないようにしてください。

本機をコンセントに接続する場合は、延長コードを使用せず、電源プラグをコンセントに直接差し込んでください。延長コードを使用した場合は、本機の安全性が確保されず、感電や過熱などによる事故などが発生する場合があります。

本機は、適切な資格を持つ専門技師による危険性評価で問題なしと判断された場合のみ、船舶、トレーラーハウス、航空機など移動性の環境下で使用することができます。

警　告

使用方法

注意 : 火傷の危険があります。
オーブンおよびその周辺は高温になります。

お子様が、使用中の本機に触れないように十分注意してください。 子どもの肌は大人よりも弱いので、すぐに火傷をしてしまいます。ヒーター部分だけでなく、ドアガラス、ハンドル、通気口、操作パネルなど、オーブンの外側にある部品も非常に高温になります。

使用中のオーブンがある場所にお子様だけを残し、大人の目が届かない状態にならないように注意してください。お子様がオーブンの上に座る、立つ、あるいはオーブンで遊ぶことがないようご注意ください。 お子様の興味をひきそうなものをオーブン上部の収納棚に置かないようにしてください。お子様がそれらを取ろうとしてオーブンに上り、重傷を負う可能性があります。

加熱したオーブンに食品を出し入れしたり、食品をひっくり返したり、棚を調整したりするときは、耐熱性のある鍋つかみをご使用ください。 上下加熱による調理やグリルでは、オーブンの天井にあるヒーターとガードプレートが非常に高温になるため、火傷の恐れがあります。

警告

プラスチック容器は使用しないでください。 高温で溶けてオーブンが損傷する場合があります。

食品の缶詰や瓶を密閉したままオーブンで加熱しないでください。圧力が高まって破裂し、負傷または損傷の恐れがあります。

庫内で鍋などを引きずらないでください。表面に傷がつきます。

開いたオーブンドアに寄りかかったり、上に腰掛けたり、重いものを置かないでください。 オーブンが損傷する恐れがあります。オーブンドアが支えられる最大重量は 15 kg です。

オーブンドアと本体との間にものが挟まらないように注意してください。

保温のために料理をオーブン庫内に残しておく場合は、ふたをしたままにしてください。結露や湿気によるオーブンの損傷を防ぐことができます。また、料理が乾燥するのも防ぐことができます。

注意

余熱を利用して料理を完成させたい場合には、オーブンのスイッチを切らずに、調理モード選択スイッチは設定されたままにして、温度切換スイッチを一番低い温度に設定してください。

料理を取り出すまでオーブンのスイッチを切らないでください。オーブン庫内の湿気で操作パネルや周囲にあるキッチン家具に結露が発生したり、天板の下に水滴が溜まったりする恐れがあります。

結露によって次のような問題が発生する恐れがあります。
– 外部ケースユニットや天板の損傷

– オーブン庫内のさび

キャタライザーが組み込まれたモデルでは、キャタライザーに水分が蓄積され、次にオーブンのスイッチを入れたときに嫌な臭いがすることもあります。

ピザのような大きな冷凍食品は、クッキングシートを敷いた焼き網か、ピザプレートの上で焼いてください。 天パンやグリルパンに置くと、金属がゆがむことがあります。ゆがみは使用を続けるたびにひどくなります。フライドポテトやコロッケなどの冷凍食品は、天パンやグリルパンで調理できます。

安全上のご注意

⚠ 注　意

高温のオーブン庫内にある食品に水を直接かけないでください。
発生する蒸気で重傷の火傷を負ったり、温度の急激な変化によってほうろうが損傷したりすることがあります。

上下加熱 、低速加熱 、急速加熱 では、庫内の底にアルミホイルを敷かないでください。また、皿、容器、天パン、グリルパンなども置かないでください。

他メーカー製のグリルパンをご使用になる場合は、グリルパンの底とオーブンの底の間が 6 cm 以上離れていることを確認してください。
これらの指示が守られない場合は、下部ヒーターがブロックされてしまいます。
その結果、庫内の底に修復不可能な損傷を与える恐れがあります。

⚠ 注　意

一般的な注意事項

油を使って調理する際はオーブンから離れないでください。過熱により発火する恐れがあります。

オーブンを暖房の目的で使用しないでください。高い輻射熱によってオーブン付近にあるものが発火することがあります。

調理したり温めなおしたりする場合は、食品を十分に加熱してください。全体的な調理時間は、食品の大きさや量、食品の温度、レシピの変更、調理容器の形や大きさなどで変わります。食品の中には、70℃以上の温度で 10 分以上かけて十分に加熱しなければ死滅しない細菌が含まれているものもあります。したがって、鶏肉などの食品を調理したり温め直したりする場合は、食品に完全に熱を通すことが非常に重要です。不確かな場合は、調理や温め直す時間を長めに設定してください。調理する食品全体に均一に熱が行き渡ることが重要です。そのためには、料理をかき混ぜたり、方向を変えたりしてください。

⚠ 注　意

オーブンの近くにある電気機器を使用する時は、その電気コードが高温になっているオーブンドアに挟まれないように注意してください。コードが溶ける可能性があり危険です。感電する恐れがあります。

本機のお手入れにはスチームクリーナーは絶対に使用しないでください。蒸気が電気部品に入り、ショートの原因になる恐れがあります。

アルコールを調理に使用する場合は、高温によってアルコールが蒸発し、最悪の場合には高温ヒーターによって引火することがあります。このような危険を避けるには、皿をオーブンに入れる前にアルコールを飛ばしておく必要があります。

害虫が発生しやすい地域でご使用になる場合は、本機とその周辺を常に清潔な状態に保つように特に注意することが必要です。害虫による損傷は、本機の保証対象外となります。

初めてご使用になる前に

出荷時に調理モード選択スイッチが格納されている場合があります。ご使用の前には、調理モード選択スイッチを前に飛び出した状態にしてください。

時間表示の設定

初めてご使用になる前に、時刻を設定します。

時刻を入力する場合は、調理モード選択スイッチを「0」にしてください。

時計 / タイマー画面は次のようになります。

– 🕘 (現在時刻) が点灯します。

– 🕘 の下の "12:00" と▲が点滅します。



■ ⊕ または ⊖ ボタンを押して時間を設定します。

■ (▲) ボタンを押します。

時間が入力され、分が点滅します。

■ ⊕ または ⊖ ボタンを押して分を設定します。

■ (▲) ボタンを押します。分が入力されます。

時刻の入力が完了すると、ディスプレイには現在の時刻が表示され、コロンが点滅します。

オーブンの掃除と空焼き

次のようなものがオーブン庫内にある場合は、ご使用になる前に取り除いてください。
– オーブンの下部、天パン、グリルパンなどに貼られたシール
– 庫内上部の両側に詰められたコルクの詰め物
– オーブン前面の保護シート

詳細については「掃除とお手入れ」の項を参照してください。

オーブンを初めてご使用になる前に

– **すべての付属品**をオーブンから取り外して洗います。

– 次に、オーブン**庫内に何も入れずに一度オーブンを加熱します。** 新しいオーブンを初めて使用すると、わずかに臭いが出ますが、空焼きしておくことによって、調理にご使用になる前にこの臭いを消すことができます。

■ 加熱する前に、まず湿らせた布でオーブンをきれいに拭くことをお勧めします。これにより、保管時や開梱時にオーブン庫内にたまった埃や梱包のかけらなどを取り除くことができます。

■ 調理モード選択スイッチと温度切換スイッチを押して、前に飛び出した状態にします。

■ 調理モード選択スイッチを急速加熱 [急速加熱マーク] に合わせます。

■ 温度切換スイッチで最高温度を選択します。

オーブン庫内に何も入れずにオーブンを1時間以上加熱します。空焼き中は、キッチンの換気を十分に行ってください。臭いが他の部屋に流れないようにしてください。

タイマーを利用して、この作業を行うと自動的に終了することができます。

■ 空焼きが終わったら、オーブンを室温まで冷ましてください。

■ 洗剤を少量加えたぬるま湯を使ってオーブン庫内を拭いた後、柔らかい布で水気を拭き取ります。

オーブン庫内が乾くまでオーブンドアを閉めないでください。

加熱方式について

熱風加熱

加熱された空気の循環によって調理します。

後壁にあるファンから吸気された空気が、コンベクションヒーターで加熱され、オーブンの後壁の開口部から吹き出します。

加熱された空気が直接食品にあたるため、通常はオーブンを予熱する必要はありません。例外：20 分以内に調理することが必要な食品や、瞬時に加熱してすばやく膨らませる必要のあるパイ皮を使った菓子類やイーストを混ぜた食品には、予熱が必要です。熱風加熱を使うと、別の棚で同時にベーキングやローストができます。
熱風加熱は、加熱された空気をオーブン庫内に循環させるシステムであるため、上下加熱よりも低い温度での調理が可能です。

上下加熱よりも温度を 20℃低く設定してください。

急速加熱

急速加熱では、グリルヒーター、下部ヒーター、ファンを同時に作動させることで、すばやく設定温度に到達させます。設定温度に達すると、ヒーター表示ランプが消えます。
ヒーター表示ランプが消えた後、用途に合わせて調理モードを選択してください。

上下加熱

グリルヒーターと下部ヒーターが同時に作動し、上下から輻射熱が食品に当たります。
しっかりと焼き色をつけたり、大きく膨らませたりする必要がある場合など、長時間の調理をするのに最適です。

上下加熱の場合には、調理する前にオーブンを予熱する必要があります。

低速加熱

低速加熱では、グリルヒーターと下部ヒーターが作動します。

表面に少し焦げ目をつける必要のあるスフレやグラタンに適しています。

グリル

調理の前に 5 分以上予熱してください。

グリルヒーターの内側部分が作動します。
設定して数分後にこの部分が赤くなり、グリルの準備が整ったことを示します。

熱風グリル

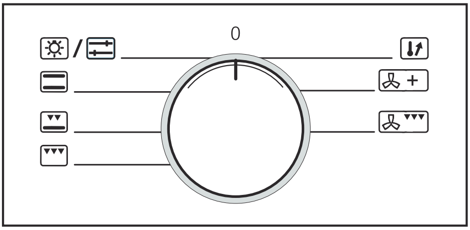
調理の前に 5 分以上予熱してください。

後壁にあるファンから吸気された空気がグリルヒーターで加熱され、オーブンの開口部から吹き出し、全体に行き渡ります。よって、グリルよりも低い温度で設定してください。

スイッチ類

オーブンの操作には、調理モード選択スイッチと温度切換スイッチを使用します。

調理モード選択スイッチ



調理モード選択スイッチで、オーブンの各機能を選択することができます。

調理モード選択スイッチは**左右両方向**に回すことができます。

スイッチはどちらの方向へも回しきらないようにしてください。無理にまわすとスイッチが壊れます。

- 庫内灯 /
  オーブン内の照明だけを点けたい時に使用します。スイッチがこの位置にあるときにはオーブンの設定を変更できます。詳しくは、「設定の変更」を参照してください。

- 上下加熱
  上下から同時に加熱し、フルーツケーキやキャセロールなどの伝統的なレシピや長時間の調理に適しています。

- 低速加熱
  グラタンやスフレなど、表面に軽く焦げ目をつけたい時に最適です。

- グリル
  魚や厚切り肉、ステーキ、鶏の一枚肉、シシカバブなどの調理に適しています。

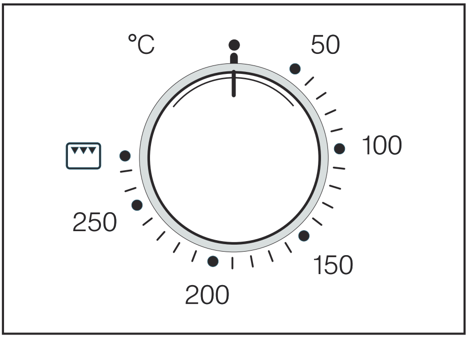
- 急速加熱
  加熱時間を短縮したり、オーブンの予熱に適しています。
  加工食品の調理にも便利です。

- 熱風加熱
  背の高いものの調理や複数の棚で同時にベーキングやローストをするのに適しています。

- 熱風グリル
  詰め物をしたお肉や鶏の丸焼きなど、厚みのあるものの調理に最適です。

オーブンの操作

温度切換スイッチ



温度は、50℃－270℃の範囲内で設定できます。

> ⚠ **温度切換スイッチは、右方向に回して必要な温度に合わせます。**
> **逆方向に回したり、無理に一回転させないでください。スイッチが壊れます。**

温度切換スイッチを設定温度に合わせると、画面のヒーター表示ランプ ▭ が点灯します。このランプは、オーブンが温められている間、点灯し続けます。

設定した温度に達すると、自動的にヒーターが切れて、表示ランプが消灯します。設定温度よりも温度が下がると、ヒーターが自動的に再び作動し、表示ランプが再点灯します。

オーブンの使用方法

■ 食材をオーブンに入れます。

■ 調理モード選択スイッチを必要な機能に合わせます。

■ 温度切換スイッチで必要な温度を設定します。画面のヒーター表示ランプが点灯します。オーブンが加熱を開始し、冷却ファンが作動します。設定温度に達したら、ヒーター表示ランプは消灯します。

■ 調理が終了したら、オーブンから食材を取り出します。
調理モード選択スイッチと温度切換スイッチを "0" 位置に戻します。

オーブンのスイッチを切った後も、ファンはしばらく回り続け、オーブン庫内、コントロールパネル、または外部ケースユニットに湿気がこもるのを防ぎます。オーブンの温度が十分に下がると、冷却ファンは自動的に停止します。

オーブンの予熱方法

■ 調理モード選択スイッチを急速過熱 に合わせます。

■ 温度切換スイッチで必要な温度に設定します。オーブンの加熱が始まります。

■ ヒーター表示ランプ が消灯したら、新たに調理モードを設定し、オーブンに食材を入れます。

加工食品の調理

急速加熱 は、ピザ、ラザニア、ガーリックブレッドなどの加工食品の調理に利用できます。詳しくは、「加工食品を調理する」を参照してください。

急速加熱で加工食品を調理する場合、途中で他の加熱機能に変更する必要はありません。

但し、急速加熱 は長時間の調理を必要とする従来の料理には適していません。

時計 / タイマー

時計 / タイマーは次の用途に利用できます。

- 時刻を表示する。
- キッチンタイマーとして利用する。
- オーブンのスイッチを自動的に切る、またはスイッチを自動的にON/OFFにする。

画面および画面内の三角マーク ⓐ



ⓐ ボタンに触れると、**入力可能な時間記号**が画面で点灯します。

画面内の、変更が必要な記号の下に三角マーク▲が表示されるまで、ⓐ ボタンを繰り返し押します。

画面の内容は、三角マーク▲が下に表示されている記号によって異なります。

- ◷ は時刻
- 🔔 はキッチンタイマーの設定時間
- ⊢⇒| は調理時間の長さ
- ⇒| は調理時間の終了時刻

記号の下に表示されている**三角マーク▲**の状態は、次のことを示します。

- **点滅している**場合は、時間を入力または変更できます。
- **点灯している**だけの場合は、時間が表示されますが、変更はできません。

三角マーク▲の点滅中に、⊖ または ⊕ ボタンをすばやく押すと、次の変更ができます。

- ⊕ **ボタン**で時間を延長できます。
- ⊖ **ボタン**で時間を短縮できます。

三角マーク▲は、約 5 秒間点滅します。設定は、マークが点滅している間のみ ⊖ または ⊕ のボタンで変更できます。点滅時間が過ぎた場合は、(▲) ボタンを押して、再び必要な記号を呼び出す必要があります。

⊖ または ⊕ ボタンを押すたびに、時間は1分ずつ変更されます。

ボタンを押し続けると、画面の変更速度が速くなります。

時間表示の設定

オーブンを初めて電源に接続したとき、または停電の後は、画面で"12:00 "が点滅します。

■ 調理モード選択スイッチを "0" に合わせます。



■ 画面の ◷ 記号の下に三角マーク▲が表示されるまで、(▲) ボタンを繰り返し押します。

■ 三角マーク▲が点滅している間に ⊖ または ⊕ ボタンを使って時間を入力し、(▲) ボタンを押して確定します。

分と三角マーク▲が点滅します。

■ ⊖ または ⊕ ボタンを使って分を入力し、(▲) ボタンを押して確定します。

◷ 記号が消灯すると同時に時刻設定が保存され、コロンが点滅を始めます。

キッチンタイマー

キッチンタイマーは、卵をゆでる場合など、オーブンの調理とは関係なく、キッチンでの作業の時間を計るために、利用できます。
調理時間を既に設定している場合でも皿をかき混ぜる、調味料を加えるなどのタイミングを忘れないよう、キッチンタイマーを設定できます。

キッチンタイマーの設定



■ ⊜ ボタンを押して 🔔 記号（キッチンタイマー）を呼び出します。

画面には "0:00" が表示されます。

■ 三角マーク▲が点滅している間に、⊕ ボタンを使って必要な時間を入力します。

入力した時間は、1 分ずつカウントダウンされます。

最後の 1 分間は秒単位でカウントダウンされます。

🔔 記号は点灯したままになり、キッチンタイマーが作動中であることを示します。

三角マーク▲が 🔔 記号の下にある限り、キッチンタイマーの時間表示は画面でカウントダウンを続けます。

設定時間の終了時

- 🔔 記号が約 1 分間点滅します。
- "0:00" 表示は、約 1 分間点灯します。
- アラームがなるように設定されている場合は、アラームが 5 回なります（「設定の変更 ☰」を参照）。

キッチンタイマーに設定した時間のキャンセル

■ ⊜ ボタンを押して🔔 記号を呼び出します。
記号の下の三角マーク▲が点滅します。

■ ⊖ ボタンを使ってキッチンタイマーの時間を "0:00" まで戻します。

調理時間の設定

調理時間は最高 12 時間まで入力できます。

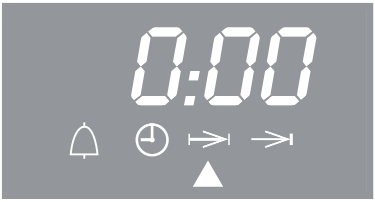
調理時間を入力すると、その時間が経過した後で、オーブンのスイッチが自動的に切れます。

設定するには：

■ 食品をオーブンに入れます。

■ 調理モードを選択し、温度を設定します。

オーブンの照明が点灯し、加熱が始まります。



■ 画面内の、⇥ 記号（調理時間）の下に三角マーク▲が表示されるまで、Ⓐ ボタンを繰り返し押します。

画面には "0:00" が表示されます。

■ 三角マーク▲が点滅している間に、⊕ ボタンを使って必要な時間を時間と分で入力します。

他の記号が選択されていなければ、調理時間表示が画面でカウントダウンされます。

時計 / タイマー

調理の自動開始と自動終了

調理時間と終了時刻の両方を同時に設定すれば、ご希望の時間に調理を終了させることができます。

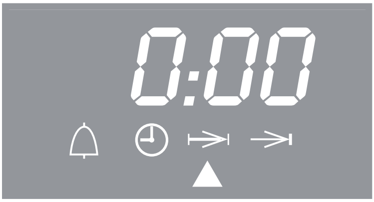
例:
現在 10 時 45 分です。調理時間に 90 分かかる料理を 13 時 30 分に終了するとします。

■ 食品をオーブンに入れます。

■ 調理モードを選択し、温度を設定します。

オーブンの照明が点灯し、加熱が始まります。

ここで**調理時間を入力**します。



■ 画面の ↦ 記号（調理時間）の下に三角マーク▲が表示されるまで、Ⓐ ボタンを繰り返し押します。

画面には "0:00" が表示されます。



■ 三角マーク▲が点滅している間に、⊕ ボタンで時間と分（1:30）で調理時間を入力します。

次に**終了時刻を設定**します。



■ 画面内の → 記号（終了時刻）の下に三角マーク▲が表示されるまで、Ⓐボタンを繰り返し押します。

現在時刻に調理時間が加算された時刻が画面に表示されます（10:45 + 1:30 = 12:15）。



■ ⊕ ボタンを使って終了時刻を 12 : 15 から 13 : 30 に変更します。

三角マーク▲が消えるとすぐに、オーブンの照明とヒーターのスイッチが切れます。三角マークを他の記号の下に移動しない限り、画面には終了時刻が表示されます。

開始時刻(13:30 − 1:30 = 12:00)になると、オーブンの照明が点灯し、加熱が始まります。

調理時間の終了

調理時間の終了時には、次のようになります。

- オーブンの加熱が自動的に停止します。
- 冷却ファンはしばらく運転を続けます。
- ⇥ 記号が点滅します。
- アラームが鳴るように設定されている場合は、アラームが 5 回鳴ります (「設定の変更 ☰」を参照)。

■ 調理モード選択スイッチと温度切換スイッチを "0" に戻してください。

アラームが停止し、記号が消灯します。

■ 食品をオーブンから取り出します。

調理モード選択スイッチを戻していない場合、アラーム (鳴るように設定されている場合) が 5 分間隔で鳴ります。この**アラーム**は 30 分間続きます。

入力時間の確認と変更

入力した調理時間は、該当する記号を呼び出すことによって、いつでも確認または変更できます。

確認

■ 時間設定の記号を呼び出します。

🔔
キッチンタイマーの残り時間が画面に表示されます。

🕘
現在の時刻が画面に表示されます。

⇥
設定した調理時間が表示されます。調理開始後は残り時間が表示されます。

→|
調理終了時刻が表示されます。

変更

■ 時間設定の記号を呼び出します。

■ ⊕ または ⊖ ボタンを使って時間を延長または短縮できます。

調理時間の削除

■ 調理モード選択スイッチを "0" に合わせます。

停電の場合は、入力したすべてのデータが削除されます。

設定の変更 (☰)

次の設定を変更できます。

– 時間表示

– アラームのボリューム

変更された設定は、停電後も保持されます。

時刻表示 (P 1)

時刻を表示するか否かを設定できます。

時刻表示をOFFにし、調理モード選択スイッチを "0" に合わせると、画面には何も表示されなくなります。時計 / タイマーはバックグラウンドで動作を続けます。調理モード選択スイッチで機能を選択すると、時刻は再び表示されます。

設定は次の手順で変更します。

■ 調理モード選択スイッチを照明（Light ☼/☰）の位置に合わせ、▲ ボタンを押します。



画面に "P 1" と表示されます。

■ ▲ ボタンを押します。



画面には次のように表示されます。

– "S 0"**時刻表示がOFFになっている場合。**

– "S 1" **時刻表示が ON になっている場合。**

■ ⊕ または ⊖ ボタンを使用して、"1" または "0" の設定を選択できます。

■ ▲ ボタンを押します。

入力が確定されます。

アラーム音 (P 2)

アラーム音は3種類から選択できます。アラーム音をOFFに設定することもできます。

設定は次の手順で変更します。

■ 調理モード選択スイッチを照明(Light ☼/☰)の位置に合わせ、Ⓐ ボタンを押します。

画面に"P 1"と表示されます。

■ ⊕ または ⊖ ボタンを押します。



画面に"P 2"と表示されます。

■ Ⓐ ボタンを押します。



画面には次のように表示されます。

- アラームがOFFに設定されている場合は"S 0"
- アラームが小に設定されている場合は"S 1"
- アラームが中に設定されている場合は"S 2"
- アラームが大に設定されている場合 "S 3"

■ ⊕ または ⊖ のボタンを使用して、"0" ～ "3" の設定から1つ選択します。

設定時に、選択したボリュームでアラーム音が鳴ります。

■ Ⓐ ボタンを押します。入力が確定されます。

選択した設定に応じて、調理時間やキッチンタイマーの設定時間が過ぎると、選択されたボリュームでアラーム音が鳴ります(OFFにした場合はアラーム音はしません)。

ベーキング

ベーキングには次の設定をお勧めします。

– 熱風加熱

– 上下加熱

焼き型

上手にベーキングして調理するには、それぞれの加熱方式に適した材質の焼き型を選んでください。

– 熱風加熱
  耐熱性のある容器や皿のほとんどを利用できます。

– 上下加熱
  アルミ、ほうろう製の光沢のない黒っぽい容器を使うと、均一な焼き色がつきます。
  耐熱ガラスも使用できます。

  明るい色や光沢のある金属製の容器は避けてください。このような容器は熱を反射するため、熱が食品に効果的に伝わらず、むらができたり焼き色が付かないことがあります。
  容器や皿は、焼き網に直接置いてください。
  棚は一段だけ使用します。

棚位置

熱風加熱

複数の棚位置を同時に使用できます。
次の組み合わせをお勧めします。

天パン 1 枚= 棚位置 1
天パン 2 枚= 棚位置 1、3
天パン 3 枚= 棚位置 1、2、4

水分の多いクッキーやケーキ、パンを焼くときには 2 段以上使用しないでください。

ローストフィルタを忘れずに取り外してください。取り外し忘れると、焼き上がり時間が長くなり、むらができます。

上下加熱

棚は 1 段のみ使用します。

棚位置 1 または 2 にセットしてください。

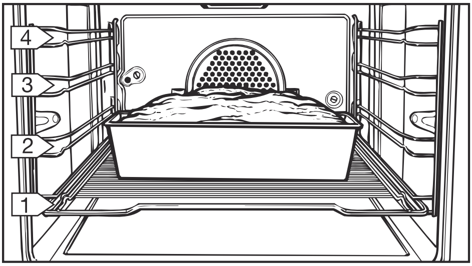
温度

■ 推奨温度については、ベーキング早見表またはオーブンに付属されているレシピブックでご参照ください。

■ 熱風加熱 の場合は上下加熱 よりも約 20℃低い温度に設定してください。

ベーキングのヒント

温度、棚位置、時間などの推奨設定については、ベーキング早見表やオーブンに付属されているレシピブックを参照してください。



■ **長方形の型**に入れたケーキは、上記図のように、オーブンの幅と直角に入れると最もよく熱が行き渡り、均一にむらなく焼くことができます。

■ **生の果物を飾った**ケーキや背**の高いスポンジケーキ**を焼くときは、汁がこぼれオーブンが汚れないように型を天パンに置いてください。

■ **プリッツェル**のような塩分を多く含むものを焼く時は、必ずクッキングシートを敷き、その上に型を置いてください。
生地に含まれる塩分でPerfect Clean加工面がはがれる可能性があります。

冷凍食品

ケーキ、ピザ、バゲットなどの冷凍食品を焼くときは、メーカーのパッケージに記載されている一番低い温度に設定してください。
これらの冷凍食品は、焼き網の上に直接クッキングシートを敷いて置くか、ピザプレートに置いてください。

⚠ **天パンやグリルパンに置くと、金属がゆがむことがあります。このような使用を続けると、ゆがみがひどくなります。**

■ オーブン用フライドポテトやポテトコロッケなどの冷凍食品は、天パンやグリルパンの上に直接クッキングシートを敷いて置いてください。メーカーのパッケージに記載されている一番低い温度を選択してください。

健康のため、食材を適切な状態に調理することが大切です。

ケーキ、ピザ、フライドポテトなどは、ほどよいきつね色に焼き、焦がさないように注意してください。

食品を焦がさず均一に焼く方法

– パッケージに記載されているレシピや調理手順の一番低い温度に設定してください。
温度を高く設定すると、調理時間が短くなる場合もありますが、焼き色がむらになったり、満足するように調理できなかったりします。

– **パッケージに記載されている最も短い調理時間**が経過した時点で、食品が調理されたかどうかを確認してください。
ケーキが焼けたかどうかを確認するには、竹串を中央に刺します。串に生地がついてこなければ焼き上がりです。

オーブンや付属品を最適な状態に維持するために、使わない付属品はオーブン庫内から全て取り外してください。

ベーキング早見表

	熱風加熱		
	温度（℃）	推奨する棚位置[5]	時間（分）
クリーム状生地			
スポンジケーキ	150 － 170	1	60 － 70
リングケーキ	150 － 170	1	65 － 80
フォームケーキ（天パンを使用）[1]	150 － 170	1	25 － 40
マーブルナッツケーキ（型を使用）	150 － 170	1	60 － 80
フィリング入りフレッシュフルーツケーキ（天パンを使用）	150 － 170	1	45 － 50
フレッシュフルーツケーキ（天パンを使用）	150 － 170	1	35 － 45
フレッシュフルーツケーキ（型を使用）	150 － 170	1	55 － 65
フランベース[1][3]	150 － 170	1	25 － 30
ミニケーキ[1][3]（天パンを使用）	150 － 170	1,3[4]	20 － 25
泡立て生地[1][3]			
スポンジケーキ（タマゴ 3-6 個）[1][3]	160 － 180	1	25 － 35
スポンジケーキ（タマゴ 2 個）[1][3]	160 － 180	1	20 － 25
スイスロール[1][3]	160 － 180	1	20 － 25
練り込み生地			
タルト / フランベース	150 － 170	1	20 － 25
シュトロイゼルケーキ	150 － 170	1	45 － 55
ミニケーキ[1][3]（天パンを使用）	150 － 170	1,3[4]	15 － 25
チーズケーキ	150 － 170	1	70 － 90
アップルパイ[1]	150 － 170	1	50 － 70
フィリング入りアプリコットタルト[1]	150 － 170	1	55 － 75
スイスアップルパイ[2]	190 － 210	1	25 － 35
イーストを使った生地（醗酵生地）			
生地の醗酵	50 以下[6]	1	15 － 60
ググロフ	150 － 170	1	50 － 60
シュトロイゼルケーキ	150 － 170	1	35 － 45
フレッシュフルーツケーキ（天パンを使用）	160 － 180	1	40 － 50
白パン	160 － 180	1	40 － 50
全粒粉パン[2]	170 － 190	1	50 － 60
ピザ（天パンを使用）[1][3]	170 － 190	1	35 － 45
オニオンタルト[1]	170 － 190	1	35 － 45
アップルターンオーバー	150 － 170	1,3[4]	25 － 30
シューペーストリー[1][3], エクレア	160 － 180	1,3[4]	30 － 40
パフペーストリー[1]	170 － 190	1,3[4]	20 － 25
メレンゲ[1], マカロン	120 － 140	1,3[4]	25 － 50

特に明記していない限り、記載されている時間はオーブンを予熱していない場合のものです。
予熱する場合は、時間を 10 分短縮してください。

1）上下加熱 を使用する場合は、オーブンを予熱してください。
2）熱風加熱 および上下加熱 を使用する場合は、オーブンを予熱してください。
3）加熱中は、急速加熱 に切り換えないでください。
4）記載されている調理時間が経過する前に食品に十分焼き色がついている場合は、早めに取り出してください。
5）棚を示す番号は、下から上へ数えています。（1 = 一番下の棚、4 = 一番上の棚）
6）50℃に達した時点で、温度切換スイッチを 0 にし、数分ドアを開けて庫内の温度を下げます。天パンの上に、生地の入ったボウルを置き、ドアを閉めます。

	上下加熱	
温度（℃）	推奨する棚位置[5]	時間（分）
150－170	1	60－70
170－190	1	65－80
170－190	2	25－40
150－170	1	60－80
170－190	2	45－50
170－190	2	35－45
160－180	1	55－65
170－190	1	20－25
170－190	2	12－20
170－190	1	20－35
170－190	1	15－20
180－200	2	12－16
170－190	2	15－20
170－190	2	45－55
170－190	2	10－20
170－190	1	70－90
170－190	1	45－65
170－190	1	55－75
220－240	1	25－35
上下加熱ではできません		
160－180	2	50－60
170－190	2	35－45
180－200	2	40－50
180－200	1	40－50
190－210	2	50－60
190－210	1	30－40
180－200	1	25－35
160－180	2	25－30
180－200	2	25－35
190－210	2	15－25
120－140	2	25－50

この早見表の内容は、あくまで目安です。

ローストする

ローストには次の設定をお勧めします 。

熱風加熱

上下加熱 も使用できます。

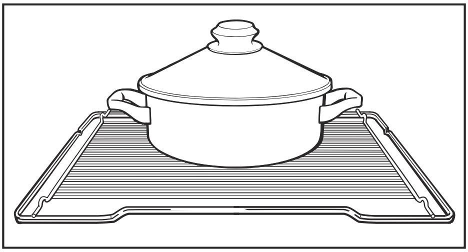
> **熱風加熱 ::**
> **焼き網に乗せて、またはふたをせずにローストする場合は、開始する前に、オーブンの奥のファンの排気口前にローストフィルターが取り付けられていることを確認してください。**

ローストに使用する容器

陶器製、鋳鉄製、耐熱磁器製または耐熱ガラス製、ローストホイルなど、あらゆる耐熱容器を使用できます。

容器を焼き網に乗せ、予熱していないオーブンに入れます。

例外:
ローストビーフや牛ヒレ肉のローストの場合は、あらかじめ推奨温度まで予熱してください。



ポット （ふた付の容器）でローストするのが便利です。

– ソースを作るための肉汁を十分残すことができます。

– 焼き網を使うよりも、オーブン庫内をきれいな状態に保つことができます。

棚位置

熱風加熱 **棚位置1**にセットしてください。

例外:
次の料理を上下加熱 で調理する場合は、**棚位置 2** にセットしてください。

– 1 kg 未満の鶏肉
– ローストビーフおよび牛ヒレ肉
– 魚

温度

- 推奨**温度**については**ロースト早見表**または、オーブンに付属されているレシピ本を参照してください。
- 推奨温度より高い温度を選択しないでください。肉に焦げ目はついても、中まで火が通りません。
- **熱風加熱** [熱風加熱プラス] の場合は、上下加熱 [上下加熱] よりも 40 °C 低い温度に設定してください。
- **焼き網で直接ロースト**する場合は、ふた付き容器でローストする場合より約 20 °C 温度を低くしてください。
- **3kg以上のカット肉**の場合は、ロースト早見表よりも約 10℃ 温度を低く設定してください。
- 温度を低くすると調理時間は長くなりますが、均一に仕上がります。

ローストする

ロースト時間の求め方

調理時間は、肉の種類と肉の厚さによって求めることができます。

肉の種類	時間 /cm
ビーフ／鹿	15 － 18 Min./cm
ポーク／仔牛／ラム	12 － 15 Min./cm
ローストビーフ／ヒレ	8 － 10 Min./cm

例 :
厚さ8 cm のローストビーフの場合
8cm × 15cm ＝ 120 Min.

鶏肉をローストするとき

パリッと焼き上げるには、ロースト時間が終わる10 分前に薄い塩水を塗ります。

冷凍肉について

凍ったままの肉をローストしないでください。ローストの前に肉を完全に解凍してください。

ローストが終わったら、オーブンから取り出し、アルミホイルで包んで、約 10 分間**休ませて**おきます。肉を切り分けるときに肉汁が出にくくなります。

ローストするときのヒント

■ ふた付きの容器でローストするとき

肉に味付けして、容器に入れます。バターかマーガリンの薄切りをのせるか、料理用油を少量かけます。大きな赤身肉 (2 ～ 3 kg) や脂身の多い鶏肉をローストする場合は、約1/8 リットルの水を加えます。

焦げ目をしっかりとつけたい場合は、調理時間の半分が過ぎた頃にふたを外してください。

■ 焼き網でローストするとき

焼き網を使う場合には、グリルパンの上に焼き網を乗せてご使用ください。 肉汁でオーブン庫内が汚れるのを防ぎます。

ロースト早見表

食品	推奨する棚位置[6]	熱風加熱[1]		上下加熱[1][5]	
		温度（℃）[2]	時間（分）	温度（℃）[2]	時間（分）
ローストビーフ 約 1kg	1	170 − 190	100 − 120	190 − 210	100 − 120
牛フィレ肉 約 1kg [3]	1	190 − 210	45 − 55	200 − 220	45 − 55
鹿肉 約 1kg	1[4]	180 − 200	90 − 120	190 − 210	90 − 120
豚のかたまり肉 約 1kg	1	170 − 190	100 − 120	200 − 220	100 − 120
豚のかたまり肉 約 2kg	1	150 − 170	160 − 180	180 − 200	120 − 150
ハムのかたまり肉 約 1kg	1	170 − 190	60 − 70	200 − 220	60 − 70
ミートローフ 約 1kg	1	160 − 180	70 − 80	190 − 210	70 − 80
子牛肉 約 1.5kg	1[4]	170 − 190	100 − 120	190 − 210	100 − 120
ラム脚肉 約 1.5kg	1	170 − 190	90 − 120	200 − 220	90 − 120
ラムあばら肉 約 1.5kg[3]	1	170 − 190	50 − 60	190 − 210	50 − 60
鶏肉 0.8-1kg	1[4]	170 − 190	60 − 70	190 − 210	60 − 70
鶏肉 約 2kg	1	170 − 190	90 − 110	190 − 210	90 − 110
鶏肉 約 2kg	1	170 − 190	110 − 130	190 − 210	110 − 130
鶏肉 約 4kg	1	160 − 180	150 − 180	180 − 200	150 − 180
魚（丸ごと）約 1.5kg	1[4]	160 − 180	35 − 55	190 − 210	35 − 55

特に明記がない限り、記載されている時間はオーブンを予熱していない場合のものです。

1）ローストフィルターを所定の場所に取り付けてください。
2）記載されている時間は、ふた付き容器を使用した場合のものです。
ふたをしない場合は、温度を 20℃低く設定してください。
3）熱風加熱 や上下加熱 を使用する場合は、予熱してください。
4）上下加熱 を選んだ場合は、棚位置 2 を使用してください。
5）ローストには熱風加熱 をお勧めしますが、上下加熱でのローストも可能です。
6）棚を示す番号は、下から上へ数えています。（1 = 一番下の棚、4 = 一番上の棚）
7）食材の状態の違いによって、上記の時間は前後しますのでご了承ください。

この早見表の内容は、あくまで目安です。

グリルする

グリルには、次の設定をお勧めします。

グリル	薄切り肉や焼き色をつけたい調理に最適です。
熱風グリル	詰物をした肉、鶏の丸焼きなどかさのある食材の調理に最適です。

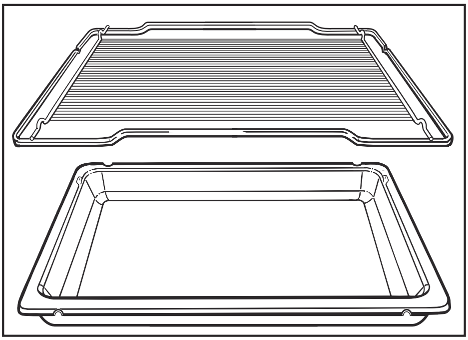
グリル材料の下ごしらえ

– さっと洗い、水気をふき取ってから、こしょうやハーブで味付けをします。 肉汁が出てしまうためグリルする前に塩はふりません。

– 脂肪の多いものは、焦げやすく、脂が燃えて煙が出たりするため使用しないでください。

– ヒラメやカレイの魚の切り身は、普通に洗い、うまみを出すために魚に少量の塩かレモン汁をかけると良いでしょう。

焼き網でグリルする



■ 図のように、焼き網をグリルパンにセットします。

■ 食材を焼き網に乗せます。

■ 調理モードを選び、温度を設定します。

■ グリルを開始する前に、5分以上は予熱してください。

■ 食材をセットした焼き網とグリルパンをオーブンに入れ、ドアを閉めます。

■ ほとんどの材料は、調理の途中で裏返す必要があります。

グリルするときは、オーブン奥のファンの排気口前にローストフィルターを取り付けます。

棚位置

グリル	棚位置3または4にセットしてください。
熱風グリル	棚位置1または2にセットしてください。

温度

グリル .... 270 ℃

熱風グリル .... 240 ℃

詳細については、グリル早見表を参照してください。

かさのある食材をグリルするには、最初高温にし、その後温度を下げてじっくりグリルすると、中までじっくり火が通ります。

推奨温度については、グリル早見表またはオーブンに付属されているレシピブックでご参照ください。

グリル時間

– 薄いもの（魚の切り身や肉のスライス）通常片面 5 ～ 6 分を目安にしてください。

– かさのあるものは、いくぶん時間がかかります。

例 :
詰物をした肉の場合、厚さ（1cm）×約10分を目安にしてください。

グリルするときのヒント

■ 同時にグリルする食材の厚さは、できるだけ同じにし、調理時間がまちまちにならないようにします。

■ 切り身の肉の火の通り具合をみるには、スプーンを押し付けてみます。

– スプーンを押し返す力がかなり弱ければ中は生に近い状態です（レア）。
– いくぶん押し返す力があれば、半ば火が通っている状態です（ミディアム）。
– 押し返す力が弱ければ、完全に火が通っている状態です（ウェルダン）。

グリル早見表

調理を開始する前に、5 分以上予熱してください。

グリルする材料	推奨する棚位置[4]	グリル [1] 温度	グリル時間（分）[2]	熱風グリル [1] 温度（℃）	グリル時間（分）[2]
薄切り					
ビーフステーキ	3 または 4[3]	270℃ (グリル)	10 − 16	220	10 − 16
カバブ	3	240℃	25 − 30	220	25 − 30
チキンカバブ	3	240℃	20 − 25	200 − 220	20 − 25
カツレツ	3 または 4[3]	270℃ (グリル)	12 − 18	220	18 − 20
レバー	3 または 4[3]	270℃ (グリル)	8 − 12	220	10 − 14
バーガー	3 または 4[3]	270℃ (グリル)	14 − 20	220	16 − 20
ソーセージ	3 または 4[3]	270℃ (グリル)	10 − 15	220	8 − 12
魚の切り身	3 または 4[3]	270℃ (グリル)	12 − 16	220	12 − 16
マス	3 または 4[3]	270℃ (グリル)	16 − 20	220	20 − 25
トースト	3 または 4[3]	270℃ (グリル)	2 − 4	220	3 − 5
チーズトースト	3 または 4[3]	270℃ (グリル)	7 − 9	220	4 − 6
トマト	3 または 4[3]	270℃ (グリル)	6 − 8	220	6 − 8
桃のカット	3	270℃ (グリル)	6 − 8	220	7 − 10
厚切り					
チキン 約 1kg	2	−	−	200 − 220	50 − 60
ロールミート 厚さ 7cm 約 1kg	1	−	−	200	75 − 85
豚肉 約 1kg	1	−	−	200	100 − 120
サーロイン 3) 約 1kg	1	−	−	250	25 − 35

1) グリルするときはローストフィルターを取り付けてください。
2) グリル時間が半分過ぎたら裏返してください。
3) 食材の厚みに応じて、適切な棚位置を選んでください。
4) 棚を示す番号は、下から上へ数えています。（1 = 一番下の棚、4 = 一番上の棚）
5) 食材の状態の違いによって、上記の時間は前後しますのでご了承ください。

この早見表の内容は、あくまで目安です。

オーブンを食品の解凍に使用することもできます。

解凍には次の設定をお勧めします。

熱風加熱 [♨+]　　50℃

肉や繊細な食材の解凍には、50℃以下に設定してください。
温度が50℃に達した時点で、温度切換スイッチをOFFにし、庫内の余熱を利用して解凍を行います。

注:

– できるだけ包装は取り除き、解凍する食材を天パンに置くか、深皿に入れてください。

– 肉類は、調理の前に完全に解凍してください。解凍時に解け出した汁気は、調理には使用しないでください。

– 鶏肉を解凍する場合は、グリルパンの上に置いた焼き網の上に乗せて、解凍してください。肉が解け出した汁気に浸らないようにします。

⚠ **鶏肉を解凍する場合は、衛生的な方法で行うことが特に大切です。鶏肉から解け出した汁気は、絶対に調理には使用しないでください。汁気は捨て、グリルパン、シンク、手を十分に洗ってください。サルモネラ菌中毒になる恐れがあります。**

– 魚は調理の前に完全に解凍する必要はありません。表面にハーブを振りかけたり、味付けできる程度にまで解凍されていれば十分です。

いったん解凍した食品は再凍結しないでください。

加熱する

次の設定をお勧めします。

– 熱風加熱 [熱風加熱+]

– 上下加熱 [上下加熱]

容器

耐熱ガラス、耐熱磁器、および陶器でできた容器が適しています。また、取っ手やつまみが耐熱性の容器を使用してください。

棚位置

棚位置 1 に焼き網をセットし、その上に容器を乗せます。

温度

熱風加熱 [熱風加熱+] .... 170–190℃
上下加熱 [上下加熱] .... 180–200℃

調理時間

キャセロール .... 70–90 分
グラタン .... 40–60 分

ヒント

■ ジャガイモや野菜のように、蒸し焼きにする場合は、乾燥を防ぐために**容器にふた**をしてください。ふたのない容器の場合は、アルミホイルや湿らせたクッキングペーパーを使用してください。

■ 肉やグラタンなど、表面に焦げ目をつけたいときは、**ふたのない容器**を使用します。

■ **容器を重ねて加熱する**こともできます。
下の容器のふたの上にさらに容器を重ねていきます。表面に焦げ目をつけたい食品を一番上に置きます。

加工食品を調理する

加工食品の調理には次の設定をお勧めします。

急速加熱

予熱をする必要があります。

温度

詳細については、加工食品早見表を参照してください。

加工食品の包装に表示されている加熱温度、調理時間、棚位置に従って調理してください

加工食品を急速加熱で調理するときは、使用する棚は1つだけにしてください。同時に何段も使用して加熱する場合は、熱風加熱 を選択してください。

冷凍デザートやピザは、天パンやグリルパンではなく、ベーキングペーパーを敷いた焼き網の上で焼いてください。 大きな冷凍食品を天パンやグリルパンに乗せて加熱すると、金属がゆがむことがあります。このような使用を続けると、ゆがみがひどくなります。 フライドポテトやコロッケなどの冷凍食品は、天パンやグリルパンで調理できます。

加工食品の例

食品名	温度（℃）＊	推奨される棚位置 ＊	調理時間（分）	注意
調理済みジャガイモ、パスタ、野菜	250	1 または 2	20 – 25	適切な皿の上に乗せること
調理済みラザニア、カネロニ	190	1 または 2	35 – 40	ふたをしない
具入りフランスパン、パニーノ	200	1 または 2	12 – 15	ベーキングペーパーを乗せた焼き網の上に置く
調理済みピザ	200	1 または 2	12 – 20	ベーキングペーパーを乗せた焼き網の上に置く
調理済みミニピザ	220	1 または 2	8 – 10	ベーキングペーパーを乗せた焼き網の上に置く
ポテトパンケーキ、ロシティ、コロッケ	220	1 または 2	12 – 20	ベーキングペーパーを乗せた焼き網の上に置く
プレッツェル	220	1 または 2	12 – 15	ベーキングペーパーを乗せた焼き網の上に置く

＊ 各食品の包装に記載されている指示に従ってください。

急速加熱 は、長時間の調理を必要とする従来の料理には適していません。

低速加熱

低速加熱機能は、軽く焦げ目をつけたいグラタンや焼き物に適しています。

食品名	温度（℃）	調理時間（分）	推奨される棚位置
ラザニア	200	45 – 60	1
ベークドポテト	190	55 – 65	1
焼き野菜	190	55 – 65	1
焼きパスタ	190	40 – 50	1

この表の内容はほんの一例です。他のレシピについては、上下加熱の早見表を参照してください。

EN50304に基づくエネルギー効率性評価について

本製品は、ヨーロッパ標準規格 EN 50304 において、エネルギー効率性能（低速加熱時）で評価 A を獲得しています。

フロント、操作パネル

ドアの取っ手や操作パネルは、定期的に掃除してください。使用するたびに掃除するのが理想的です。
定期的な掃除により、油脂などの汚れが表面について取れにくくなったり、変色してしまうのを防ぎます。

■ ぬるま湯に食器用洗剤を少量溶かして、柔らかいスポンジまたは布につけ表面とスイッチ類を掃除します。

■ 柔らかい布で表面をふき取ります。

ガラスフロント

ガラスフロントと操作パネル（ホワイト）は傷つきやすいため、次のものを使用しないでください。

– 研磨剤入りの洗剤（磨き粉、クリームクレンザーなど）

– 研磨剤入りスポンジ（なべ磨き用スポンジや、以前に使用した研磨剤入り洗剤が残っているスポンジなど）

ステンレスフロント

ステンレスフロントの掃除には、研磨材を含まないステンレス専用洗剤を使用することができます。

ステンレスフロントと操作パネルは傷つきやすいため、次のものを使用しないでください。

- 酸化ナトリウム、酸、塩素系漂白剤を含む洗剤
- 研磨剤入りの洗剤（磨き粉、クリームクレンザーなど）
- 研磨剤入りスポンジ（なべ磨き用スポンジや、以前に使用した研磨剤入り洗剤が残っているスポンジなど）

ステンレス専用のクリーナーを使用すると汚れの再付着を防ぐことができます。弊社取扱いのステンレス専用クリーナー「neoblank」は、お買い上げいただいたミーレ販売代理店でお求めになれます。

付属品

天パン、グリルパン、焼き網、棚受け

これらの表面には、PerfectCleanというほうろう加工が施されています。

詳しい掃除とお手入れ方法については「PerfectClean」の項を参照してください。

オーブンを最適な状態状態で使用し、掃除を最小限に抑えるためには、必ず使用しない付属品は、オーブン庫内から全て取り外してください。

ローストフィルター

少量の食器用洗剤を溶かしたお湯で掃除するか、食器洗い機を使用してください。

食器洗い機を使用する場合は、フィルターを水平に置いたほうがきれいになります。
食器洗い機用洗剤によっては、フィルターの金属面が変色する場合があります。変色してもフィルターの機能に影響はありません。

Perfect Clean ほうろう加工

最初にご使用になる前に、Perfect Clean 表面からシールなどをはがしてください。

オーブン庫内（側面、下部）、天パン、グリル、パン、焼き網、棚受けには、"Perfect Clean"という新しいほうろう加工が施されています。

Perfect Clean ほうろう加工された表面は、汚れがこびりつきにくく、定期的に掃除を行うことにより、通常のほうろう加工よりも汚れ落ちが簡単になります。
調理した食材もするりとはがれ、ベーキングやローストの後の汚れも簡単に落とせます。

焼き付き防止や Perfect Clean の効果を長く保つために、以下の点をお守りください。

- Perfect Clean加工面のお手入れは、ガラスと同じです。洗剤が Perfect Cleanに適しているかどうかを判断するには、同じ洗剤を使用した場合に窓ガラスが傷つかないかどうかを判断基準にしてください。

- 従来のほうろう加工の天パンと同じように、Perfect Clean加工面でも料理を切り分けられます。

普通の汚れ

使用後は、時間をなるべくおかずに、お湯に溶かした少量の食器用洗剤を、ふきん、柔らかいスポンジ、柔らかいナイロンブラシなどにつけて掃除します。汚れを長く放置するほど、落ちにくくなります。

頑固な汚れ

ロースト後のような頑固な汚れは、まず、ぬれたスポンジでしっかりと湿らし、汚れを浮かせてから、必要に応じてガラス面に適したへらを使って落とします。

汚れを落とした後は、きれいな水で完全にすすぎます。水がガラス表面をさっと流れます。
洗剤が残っていると、水はさっと流れません。

オーブンおよび付属品が冷めてから、掃除してください。やけどの恐れがあります!

掃除とお手入れ

重要

Perfect Cleanほうろう加工の効果を最大限に活かすには、使用するたびにオーブンと付属品を掃除することが重要です。

使用後に汚れを取らず、蓄積してしまうと、表面の汚れは落ちにくくなり、また焼き付き防止効果も損なわれてしまいます。最悪の場合、汚れは落ちなくなってしまいます。

Perfect Clean加工面が傷んだり、焼き付き防止効果が弱まるため、次のものは使用しないでください。また、次のような行為は避けてください。

- **研磨剤入り洗剤**
- **スチールウールまたは金属たわし**
- **なべ磨き用スポンジ**
- **オーブンクリーニングパッド**
- **以前使った研磨剤が残っているスポンジや布**
- **食器洗い機を使用すること**

注

吹きこぼれた果汁やケーキの生地などの汚れは、オーブンや天パンが温かいうちに取り除くようにします。オーブンが熱くないことを確認してください。やけどの恐れがあります。

吹きこぼれた果汁によって表面が変色したままになったり、ローストによって部分的につやが落ちてしまうことがあります。これらの汚れは、前述の注意事項に従って掃除し、無理に落とそうとしないでください。変色したままになっても、ほうろうの効果に影響はありません。

例えばプレッツェルなど、塩分の多いものを調理するときは、天パンやグリルパンにクッキングペーパーを敷き、その上に乗せて調理してください。塩分によって、Perfect Clean加工面が変色してしまうことがあります。

触媒ほうろう加工面

取り外し可能な後壁とカバープレートには、ダークグレーの触媒ほうろう加工が施されています。

ファンを用いた調理中、オーブン内の気流によって、オーブンの後壁に油脂汚れが集中的に付着します。オーブンの温度が200°C以上になると、こうした汚れは自動的に燃え尽きるようになっています。温度が高いほど、その効果が発揮されます。

オーブンおよび付属品は、使用するたびに掃除してください。そのままベーキングやローストを繰り返すと、汚れの焼き付きがひどくなり、落ちにくくなります。最悪の場合、汚れは落ちなくなってしまいます。

手で洗う

オーブンが冷めてから洗ってください。やけどの恐れがあります。

■ 触媒ほうろう加工されたパネル類は、お湯に溶かした少量の食器用洗剤を柔らかいナイロンブラシにつけて洗います。

研磨剤入り洗剤、かたいブラシ、研磨パッドや布、スチールウール、ナイフなど、研磨作用のあるものは使用しないでください。

高温加熱で汚れを落とす

手で洗っても落ちない汚れでも、オーブンを高温に加熱することによって、落とすことができる場合があります。

オーブンを高温に加熱する前に、Perfect Clean 面の汚れを前述の方法で必ず掃除してください。高温で汚れが焼き付き、取れなくなってしまうことがあります。

■ すべての付属品をオーブンから取り外します。

■ 調理モード選択スイッチを熱風加熱 に合わせます。

■ 温度切換スイッチを 270℃に設定します。

■ オーブンを約 1 時間作動させます。汚れの程度によって時間を調節してください。

– 消し忘れのないように、タイマーの使用をお勧めします。

オーブンで高温加熱の調理をしているうちに、残っている汚れは徐々に消えます。

不適切な使用やひどい汚れによって、後壁やカバープレートの触媒ほうろう加工の効果がなくなってしまった場合は、弊社コールセンターまでご連絡ください。

オーブン庫内

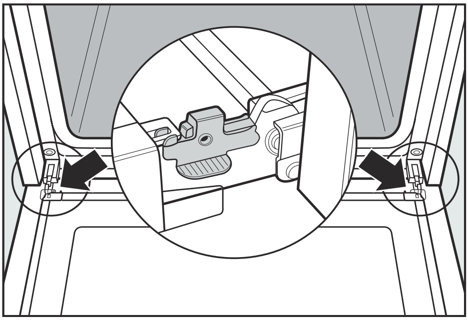
庫内を楽に掃除するために
– オーブンドア –
– 棚受け
– 後壁
を取り外すことができます。

オーブンのドアを取り外す

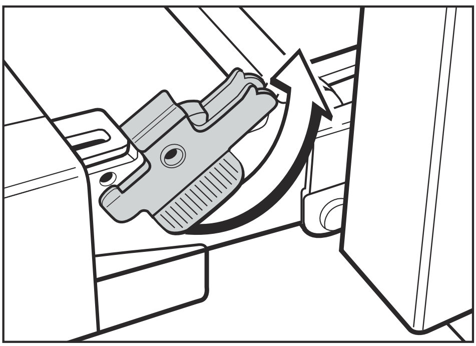
注意:オーブンのドアは重いため、取り外しや取り付けの際は、両側をしっかりと持ってください。

ドアは、ヒンジで本体に接続されています。

■ ドアを完全に開きます。



■ 左右のヒンジストッパーを解除するには、上方向に、傾いて止まるところまで回します。



■ ドアの両側をしっかりと持ち、上方向に持ち上げてヒンジから外します。



取っ手を持ってドアを持ち上げないでください。取っ手が壊れることがあります。

ドアを持ち上げるときは、いずれか一方に傾かないように注意してください。

⚠ ドアが水平になっているときに、ヒンジガイドから取り外そうとしないでください。ガイドが閉じ、本体に損傷を与えます。けがをする恐れもあります。

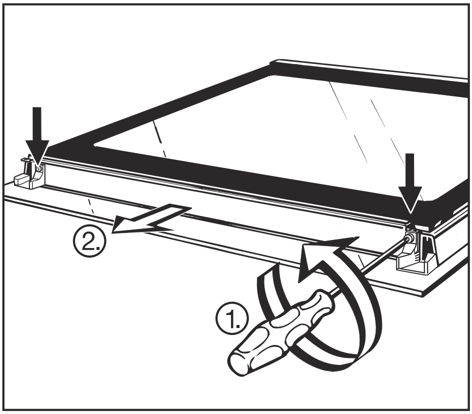
オーブンドアを分解する

オーブンのドアの周囲は、すべてシールされ、保護されていますが、万が一ガラス板の間に水分が溜まった場合は、ドアを分解して内側を掃除することができます。

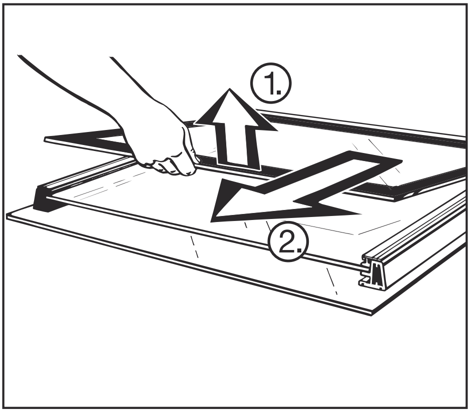
> **ガラス板の掃除には、研磨剤、かたいスポンジやブラシを使わないでください。表面に傷が付くことがあります。**
>
> **オーブン用スプレーを使用しないでください。アルミの縁取りの表面が損なわれる場合があります。**
>
> **ガラス板の表裏には、異なる被膜が施されています。掃除の後は、ガラス板を正しい向きに挿入してください。庫内側になる面には、熱を反射する被膜が施されています。**
>
> **ドアが損傷しないよう、タオルやふきんなどを敷いたテーブルの上に置いてください。取っ手をテーブルからはみださせ、ガラスの板が水平になるように置きます。**

分解清掃をするときは、必ずオーブンドアを取り外してください。

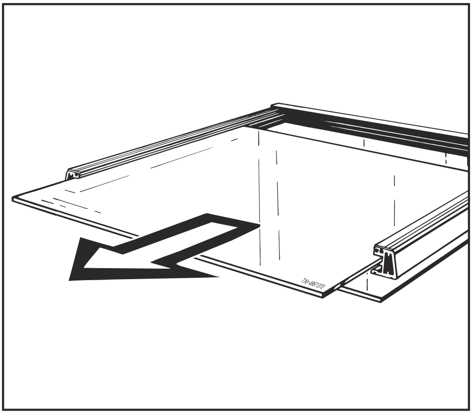
■ トルクスドライバーでねじをゆるめ、ガイドとレールをシールと共に取り外します。



■ **静かに**内側のガラス板を持ち上げ、取り外します。



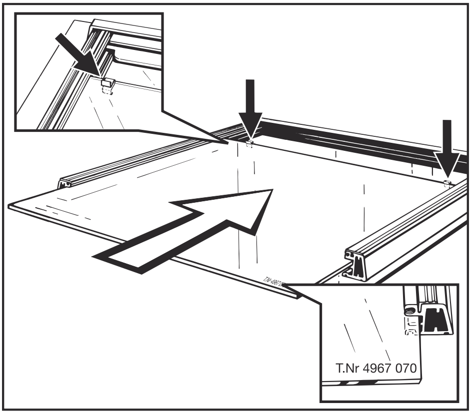
■ ガラス板を手前に引き出します。



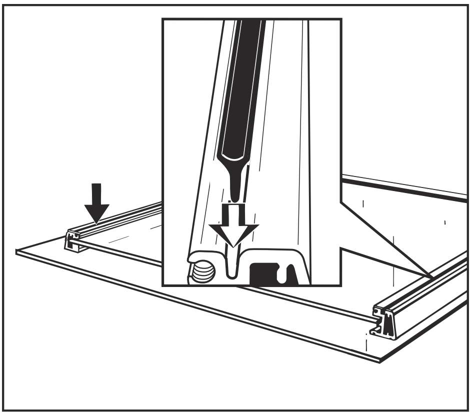
この作業を行うときは、ガラス板の左右上端に取り付けられている、ガイド近くのシールストリップがゆるまないように注意してください。これらのシールストリップは、フレーム内でガラス板がずれないよう固定しています。

■ ガラス板やその他の部品を掃除し、ドアを元どおりに組み立てます。

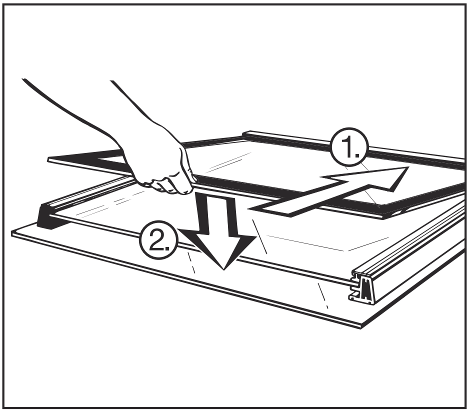
■ 真ん中のガラス板を、ほぼ入りきるまでフレームに押し込みます。ガラス板に印刷された部材番号(M–)が、右下の角に読み取れるようにしてください(図を参照)。シールストリップを正しい位置にはめ込み、ガラス板を止まるまで押し込みます。



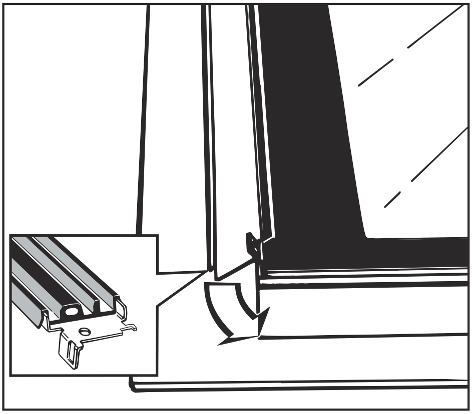
■ 内側のガラス板のサイドシールを取付溝にはめ込みます。



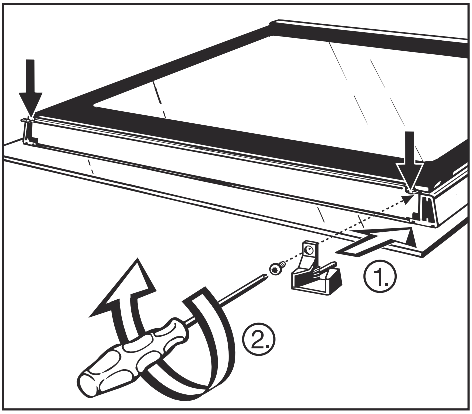
■ 印刷された文字が下側になるよう、内側のガラス板を取り付けます。 サイドシールがずれないように注意し、ガラス板はできるだけ押し下げてください。



■ ガラス面の前側に、レールとシールをあてがいます。



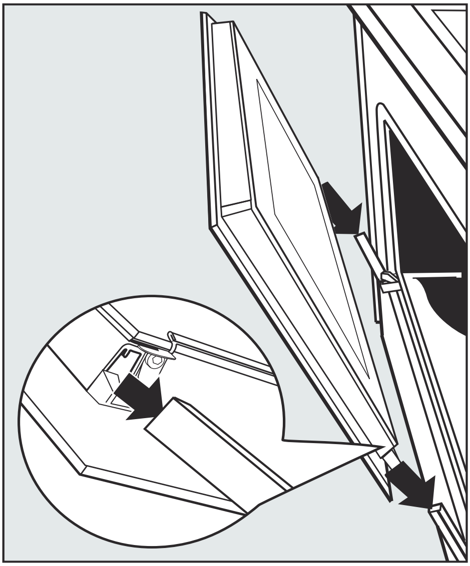
■ ガイドを元の位置に戻し、レールのねじを締めます。



ドアの内側に蒸気が入らないよう、シールが正しく取り付けられていることを確認してください。

オーブンのドアを取り付ける

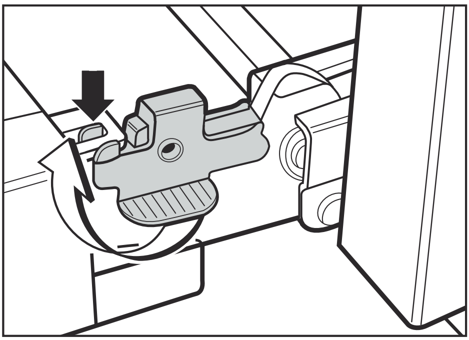
■ ドアの両側をしっかりと持ち、ヒンジガイドに慎重に差し込みます。



ドアがまっすぐになっていることを確認してください。

■ ドアを完全に開きます。

■ 左右のストッパーを下方向に、水平になるまで回し、ロックします。
図のように、ストッパーのノッチが、ドアの溝穴に掛かったことを確認してください。

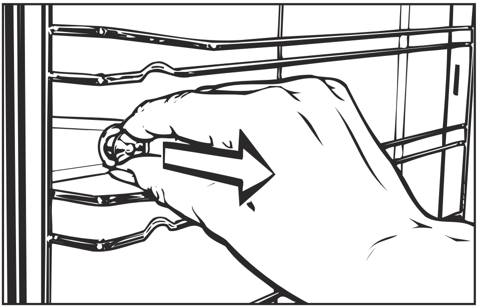


⚠ 掃除後にドアを取り付けるときは、ストッパーがしっかりロックされていることが重要です。しっかりロックされていないと、ドアがヒンジから外れ、壊れることがあります。

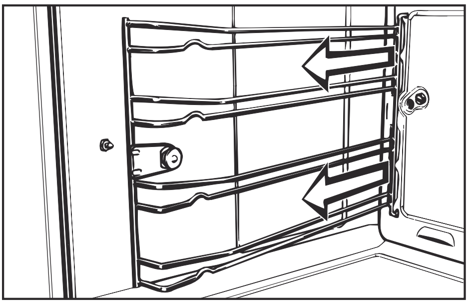
棚受けを取り外す

⚠ やけどをしないよう、オーブンヒーターの電源が切れていて、冷めていることを確認してください。

■ 固定つまみを手前に引いて、外します。



■ 棚受けをオーブンから取り外します。



取り付けは逆の手順で行い、すべての部品が正しく取り付けられていることを確認してください。

触媒ほうろう加工の後壁とカバープレートを取り外す

⚠ オーブンヒーターの電源が切れていて、冷めていることを確認してください。やけどの恐れがあります。

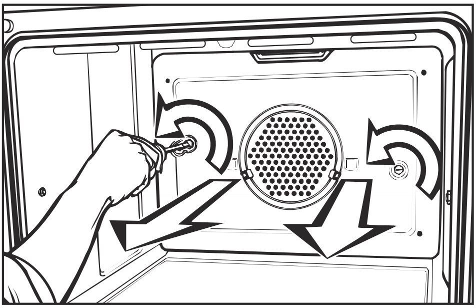
必要な場合は、触媒ほうろう加工のパネル類とプレート類を取り外して掃除できます。

詳細については、「掃除とお手入れ」を参照してください。

ー 後壁

■ 棚受けを取り外します。

■ 後壁のねじを外して、後壁を取り外します。

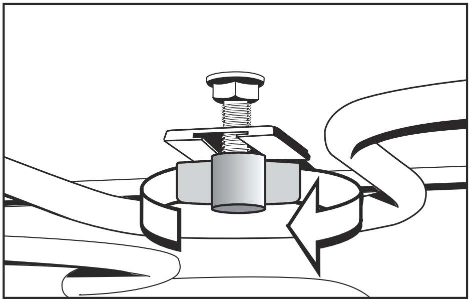


後壁を外したままでオーブンを絶対に使用しないでください。大けがをする恐れがあります。

取り付けは逆の手順で行い、すべての部品が正しく取り付けられていることを確認してください。

ー カバープレート

■ 棚受けを取り外します。



■ ウィングナットをゆるめます。

⚠ 上部のヒーターを慎重に引き下げます。ヒーターは無理に引き下げないでください。壊れる可能性があります。

■ カバープレートを取り外します。

取り付けは逆の手順で行い、すべての部品が正しく取り付けられていることを確認してください。

取り付けやアフターサービスについては、資格のある専門業者にお任せください。不適切な据え付けやアフターサービスによってお客様に重大な危険が生じることがあります。不適切な据え付けやアフターサービスに対する製造者責任は負いかねます。

但し、次のような小さなトラブルは、弊社コールセンターにご連絡頂かなくても、ご自身で解決できる場合がございます。

こんなとき、どうしたらいい? . . .

. . . オーブンが加熱しない。

次のことを確認してください。

■ 調理モード選択スイッチを希望のモードに設定し、さらに温度切換スイッチを正しい温度に設定していますか?

■ ブレーカ(ヒューズ)が落ちていませんか?
この場合、電気の有資格者か、弊社コールセンターへお問い合わせください。

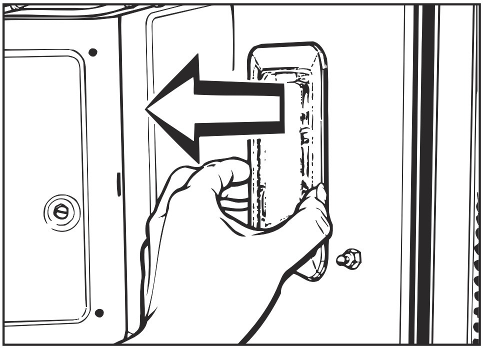
. . . 庫内灯が点灯しない。

次の方法に従って、電球を交換してください。

■ オーブンの電源プラグを抜きます。
ブレーカもOFFにします。

■ 棚受けを取り外します。

■ ランプカバーを外します。



取り付けは逆の手順で行い、すべての部品が正しく取り付けられていることを確認してください。

・・・調理が終わった後にノイズが聞こえる。

これは故障ではありません。庫内、操作パネル、外部ケースユニットが結露しないよう、オーブンがOFFになった後も、冷却ファンがしばらく回り続けます。温度が十分に下がると、ファンは自動的に切れます。オーブンのドアを全開または半開きにすると、温度は早く下がります。

故障かな?と思ったら

. . . ベーキング早見表の時間が経過してもケーキやクッキーが焼けていない。

次のことを確認してください。

■ 正しい温度に設定していましたか?

■ レシピの分量が変更されていませんか?
水分や卵の量を増やすと、生地の水分が増すので、焼き時間を長くしなければなりません。

■ 熱風加熱 [ファン+] でのベーキング時に、ファンの吸気口前にローストフィルターが取り付けられたままになっていませんか?この場合、焼き時間は 10 ～ 15 分長くなります。

・・・ケーキやビスケットに焼きむらがある。

少々の焼きむらが出るのが普通です。
焼きむらがはげしい場合は、次のことを確認してください。

熱風加熱 [ファン+] の場合
– 温度の設定が高すぎませんでしたか?

– ローストフィルターを取り付けたままになっていませんでしたか?

– 適切な棚位置を使用しましたか?

上下加熱 [上下] の場合:
– 使用した焼き型の色や材質。明るい色の型、光沢のある型、薄い型はあまり適していません。

– 適切な棚位置を使用しましたか?

. . . 触媒ほうろう面にさびのような染みが付いている。

焼き網でローストすると、気流によって香辛料がオーブンの内側に付着することがあります。このような染みは、触媒作用によっても除去されません。汚れが新しいうちに、薄めた食器用洗剤を柔らかいブラシにつけて掃除してください。

. . . 停電のため、時計 / タイマーディスプレイに時刻が表示されず、"12:00" および、[時計] 記号の下に三角マーク▲が点滅する。

停電のために、設定済みの時間はすべて削除されています。

■ 時刻および調理時間を設定し直します。

アラームを OFF にするために [▲] ボタンを使用すると、時計 / タイマーディスプレイに "0:00" が表示される。

これは異常ではありません。
時刻はすぐに再表示されます。

修理についてのご相談窓口

ご自分で直せない故障については、下記にお問い合わせください。

- ミーレ販売代理店、指定サービス店
- 弊社コールセンター

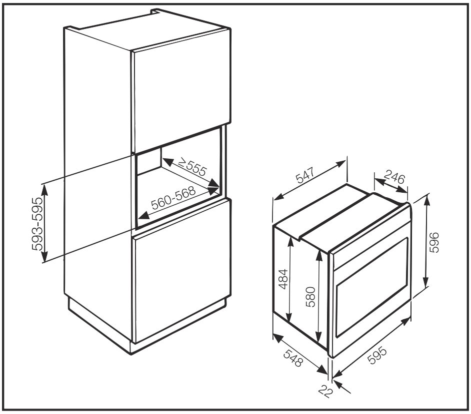
お問い合わせの際は、銘板シールに記載された、ご使用のオーブンのモデル番号とシリアル番号をお知らせください。
銘板シールは、オーブンのドアを開けたときに、庫内下部にあります。

サービス向上のため、お客様の電話をモニター録音させていただくことがありますのでご了承ください。

オーブンの設置

本機は、必ず専用の外部ケースユニットに正しく設置してからご使用ください。感電の危険性があります。

重要：絶縁材を外部ケースユニット内に取り付けないでください。オーブンの吸気の妨げとなります。

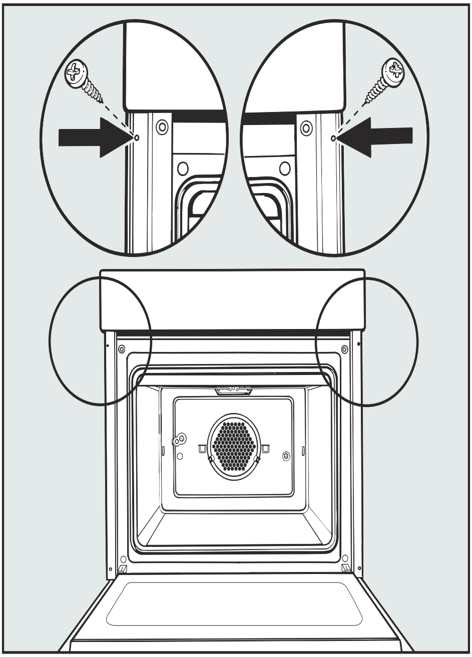


分岐回路の電源を落してください。

■ 本体のケーブルを断路器に接続します。

■ 本体を外部ケースユニットにセットして、位置を決めます。

■ オーブンドアを開き、2本のネジを使用して、オーブントリムの穴から本体をケースユニットの両側面に固定します。



■ 電源を断路器スイッチに再接続します。

電気系統の作業は、すべて厳正に国および地域の電気設備基準に従って、適任な有資格者が行わなければなりません。無資格者による設置、修理、その他の工事は危険です。正規の修理技術者以外による作業によって生じた損害は、保証対象外となり、製造者責任は負いません。
設置または修理作業の間は、本機の電源を切ってあることを確認してください。

電圧、定格消費電力、アンペア数については、ドアを開けると庫内下部にある銘板シールに記載されています。これらの数値が屋内の主電源に一致していることを確認してください。お問い合わせの際は、これらのデータ、モデル番号、シリアル番号をお知らせください。

仕様

定格電圧 :	単相 200V
定格周波数 :	50/60 Hz
定格消費電力 :	3500 W（電源コードプラグ付き）
ヒーター :	グリル（上部ヒーター）ヒーター 下部ヒーター コンベクションヒーター KAT ヒーター（触媒用）
モーター :	コンベクションモーター クーリングモーター
調理皿 :	パーフェクトクリーン加工
オーブン色 :	ステンレス、白色
機能選択 :	7 通りの機能選択 ・急速加熱 ・熱風加熱 ・熱風グリル ・庫内灯 ・上下加熱 ・低速加熱 ・グリル
温度選択 :	50 ～ 270℃
アラーム音 :	3 種類から 1 つを選択
設置方法 :	ビルトイン式（専用キャビネット使用）
外形寸法 :	別紙図参照
庫内容量 :	50 ℓ

保証書について

保証書は、販売店または指定サービス店が所定事項を記入の上お渡しします。その際、必ず「据付日、販売店名、商品引き渡し店名」等が記入されていることを確認の上、記載内容をよくお読みになり、大切に保管してください。

● 保証期間は、据付日から1年間です。

＊ ただし、この期間中でも故障の原因や修理の内容によっては有料となる場合があります。詳しくは保証書を良くお読みください。

修理について

異常がある場合はご自分で修理なさらずに、必ず販売店もしくはサービス店にご連絡ください。

● 保証期間中の修理
保証書の記載内容に基づき、無料あるいは有料で修理いたします。

● 保証期間経過後の修理
修理により製品の機能が維持、回復できる場合には、ご要望により有料で修理いたします。

● 補修用性能部品の最低保有期間
補修用性能部品の最低保有期間は製造打切後6年です。

＊ 性能部品とは、その製品の機能を維持するために必要な部品です。

アフターサービスの依頼について

修理および転居・改築の際の製品移動、その他ご不明な点は、販売店もしくは指定サービス店にご依頼またはお問い合わせください。

● お知らせいただきたい内容

1. 異常の状況
2. 製品名（保証書に記載してあります）
3. 据付日（　　　　”　　　　）
4. 型　式（　　　　”　　　　）

＊ 型式・製造番号はドアを開けた庫内下部に取り付けてある銘版に記載されています。

愛情点検

長年ご使用の電気オーブンの点検を！

ご使用の際、
このようなことはありませんか

●スイッチを入れてもときどき運転しない時がある
●運転中に異常な音や振動がする
●本体ケースが変形していたり、異常に熱い
●電気オーブンにさわるとビリビリ電気を感じる
●その他の異常や故障がある

▼

●使用を中止してください●

このような場合、事故防止のため、スイッチを切り分電盤の専用ブレーカーをOFFにして、必ずお求めの販売店に点検・修理をご相談ください。ご自分での修理は危険な場合がありますから、絶対になさらないでください。

ミーレ・ジャパン株式会社

本社： 〒150-0044東京都渋谷区円山町3-6　E・スペースタワー11F

コールセンター：0120-310-229／03-5784-0039

M.-Nr. 06 264 860 / 02

ja-JP